

LE GATEAU DE RIZ



INGREDIENTS /

400 GR DE RIZ ROND



300 GR DE SUCRE



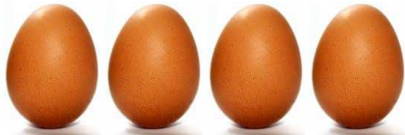
2 SACHETS DE SUCRE VANILLE



150 CL DE LAIT



4 ŒUFS



40 GR DE BEURRE



DU CAMEL LIQUIDE



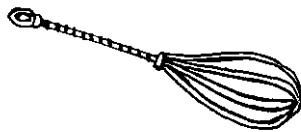
UNE PINCEE DE SEL



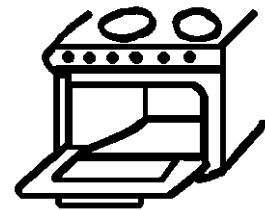
MATERIEL / UNE PLAQUE CHAUFFANTE



UN FOUET



UN FOUR



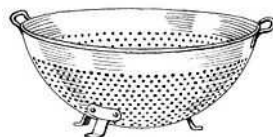
2 CASSEROLES



1 SALADIER



UNE PASSOIRE

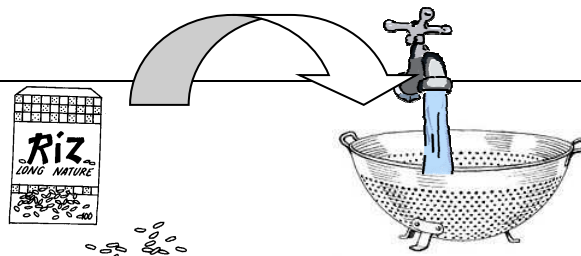


UN MOULE



PREPARATION /

**LAVER LE RIZ A L'EAU
DANS UNE PASSOIRE.**



**METTRE DE L'EAU DANS LA
CASSEROLE,
METTRE A CHAUFFER
SUR LA PLAQUE. VERSER
LE RIZ DANS L'EAU
BOUILLANTE.
5 MINUTES.**



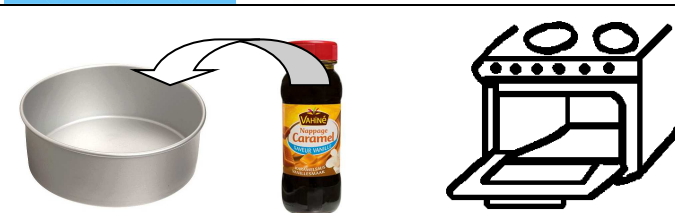
**VERSER LE LAIT DANS UNE
CASSEROLE AVEC LE
SUCRE VANILLE, UNE
PINCEE DE SEL ET LE RIZ.**



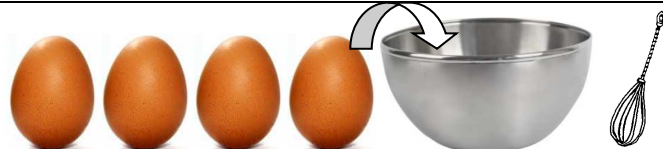
**FAIRE CUIRE A FEU DOUX
30 MINUTES (LAIT ABSORBE
PAR LE RIZ)**



**BADIGEONNER LE MOULE
DE CAMEL.
PRECHAUFFER LE FOUR A
180° (Th 6)**



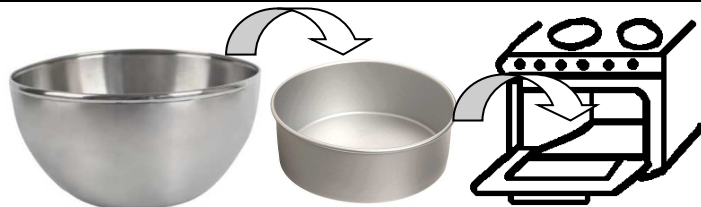
**BATTRE LES ŒUFS EN
OMELETTE DANS LE
SALADIER AVEC LE FOUET.**



**AJOUTER LE RIZ CUIT
REFROIDI, LE SUCRE EN
POUDRE ET LE BEURRE
FONDU. MELANGER.**



**PLACER LA PREPARATION
DANS LE MOULE ET
ENFOURNER
20 MINUTES (DORE).**



**LAISSER REFROIDIR AVANT
DE SERVIR.**

